















































# Menu du MIDI : 30/03/2026 au 03/04/2026

**Bon Appétit**

 <b>Agro Campus</b> <small>Nîmes Rodilhan Marie Dazaud</small>	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Entrée 1</b>	Asperges verte	Avocat surimi	Feuilleté pêcheur	Oeufs mimosa au thon	 Poireaux vinaigrette (Bio)
 <b>Entrée 2</b>	Betteraves fraîche (Bio) 	Céleri rémoulade (Bio) 	Croisillon emmental	Nid de carottes (Bio) 	Sardines
 <b>Entrée 3</b>	Salade verte (HVE 13)	Salade verte (HVE 13)	Salade verte (HVE 13)	Salade verte (HVE 13)	Salade verte (HVE 13)
 <b>Viande</b>	Saucisse de Montbelliard (IGP)	Filet de poulet Tandoori		Épaule d'agneau (occitanie)	Escalope Viennoise sauce Boursin
 <b>Poisson</b>	Coeur de Merlu thym/citron	Anneaux d'encornet	Tomato fish	Saumon en papillote	
 <b>Végétal</b>	Crêpes aux champignons	Steak de soja	Crousty fromage	Bouchée Quenelle	
 <b>Féculent</b>	Lentilles blondes	Coquillettes	Purée persillée	Pomme de terre grenaille	Mélange 5 céréales
 <b>Légumes</b>	Carottes persillées (Bio) 	Flan de courgettes (Bio Gard) 	Ecrasé de Butternut (Bio Gard) 	Duo Haricots verts/Champignons 	Endives braisées
 <b>Produits laitiers</b>	Fromages/yaourt (Bio/IGP/Local/AOP) 	Fromages/yaourt (Bio/IGP/Local/AOP) 	Fromages/yaourt (Bio/IGP/Local/AOP) 	Fromages/yaourt (Bio/IGP/Local/AOP) 	Fromages/yaourt (Bio/IGP/Local/AOP) 
 <b>Fruits ou Desserts</b>	Muffin au Chocolat	Pomme/kiwi (Bio gard) 	Pomme/banane (Bio Gard) 	Moelleux au chocolat/tarte aux framboise/oeuf de Pâques 	Pomme/orange (Bio Gard) 

# Menu du SOIR : 30/03/2026 au 02/04/2026

**Bon Appétit!**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
 <b>Entrée 1</b>	Concombres (Bio) 	Salade de vermicelles de riz	Pois chiche aux curry	Taboulé
 <b>Entrée 2</b>	Carottes aux cumin (Bio Gard) 	Chou blanc façon thaï (Bio Gard) 	Chou fleur au cumin et noix (Bio Gard) 	Coleslaw (Bio Gard)
 <b>Viande</b>	Sauté de porc au caramel (HVE Occitanie)	Hachis parmentier	Rôti de porc (HVE Occitanie)	Carbonara
 <b>Poisson</b>	Coeur de merlu au gingembre	Hachis Brandade		Fruit de mer
 <b>Féculent</b>	Riz (Bio Gard) 		Polenta au parmesan	Spaghetti
 <b>Légumes</b>	Carottes (Bio Gard) 	Flan de courgettes (Bio Gard) 	Ecrasé de butternut (Bio Gard)	Haricots vert/champignons
 <b>Produits laitiers</b>	Fromages	Yaourt (Bio Occitanie) 	Fromages	Yaourt (Bio Occitanie) 
 <b>Fruits ou Desserts</b>	Pomme/orange (Bio Gard) 	Pomme/banane (Bio Gard)	Yaourt bio myrtille/citron/framboise	Pomme/kiwi (Bio Gard)

